



Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes

BP 55  
74230 Thônes

[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)

**AFTalp**  
association des fromages traditionnels  
des alpes savoyardes

# les Fromages de Savoie



UNE LIGNÉE D'EXCELLENCE



Abondance AOP

Beaufort AOP

Chevrotin AOP

Emmental de Savoie IGP

Reblochon de Savoie AOP

Tome des Bauges AOP

Tomme de Savoie IGP

**Contacts presse :**

**Sébastien BRETON** – AFTalp – Maison du Reblochon – B.P. 55  
74230 THÔNES – Tél. 04 50 32 74 79 email : [aftalp@wanadoo.fr](mailto:aftalp@wanadoo.fr)





Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes

BP 55  
74230 Thônes

[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)

## **I / L'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes**

- |  |   |
|--|---|
| A/ Des missions collectives au service de chaque filière | 3 |
| B/ La force d'un réseau d'experts                        | 3 |

## **II / Les Fromages des Savoie, tant de valeurs à partager**

- |  |    |
|--|----|
| A/ Des fromages labellisés, gage d'un niveau de qualité maximal                            | 5  |
| B/ Un environnement préservé et valorisé, au service de la qualité des Fromages des Savoie | 7  |
| C/ Le reflet d'une culture montagnarde et d'un savoir-faire                                | 9  |
| D/ Des qualités sensorielles et nutritionnelles exceptionnelles                            | 11 |

## **III / Les Fromages des Savoie en représentation**

- |  |    |
|--|----|
| A/ Des partenariats avec les écoles primaires et les restaurateurs | 12 |
| B/ Les rendez-vous 2009 de l'AFTAIP                                | 12 |



Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes

BP 55  
74230 Thônes

www.fromagesdesavoie.fr

Les prairies et alpages de Savoie et Haute-Savoie sont le berceau de 7 fromages fort appréciés de tous les gourmets et reconnus par des signes officiels de qualité AOP et IGP : l'Abondance, le Beaufort, le Chevrotin, l'Emmental de Savoie, le Reblochon de Savoie, la Tome des Bauges et la Tomme de Savoie.

Les acteurs des 7 filières concernées sont réunis au sein de l'AFTAIP (Association des Fromages Traditionnels des Alpes savoyardes), qui se veut la garante des valeurs communes aux 7 fromages et qui accompagne producteurs et fromagers dans la conduite de leur démarche qualité.

## I/ L'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes

Depuis 1997, l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes (AFTAIP) regroupe les acteurs des filières des 7 fromages des Savoie, filières elles-mêmes organisées autour de 7 syndicats interprofessionnels.

### A/ Des missions collectives au service de chaque filière

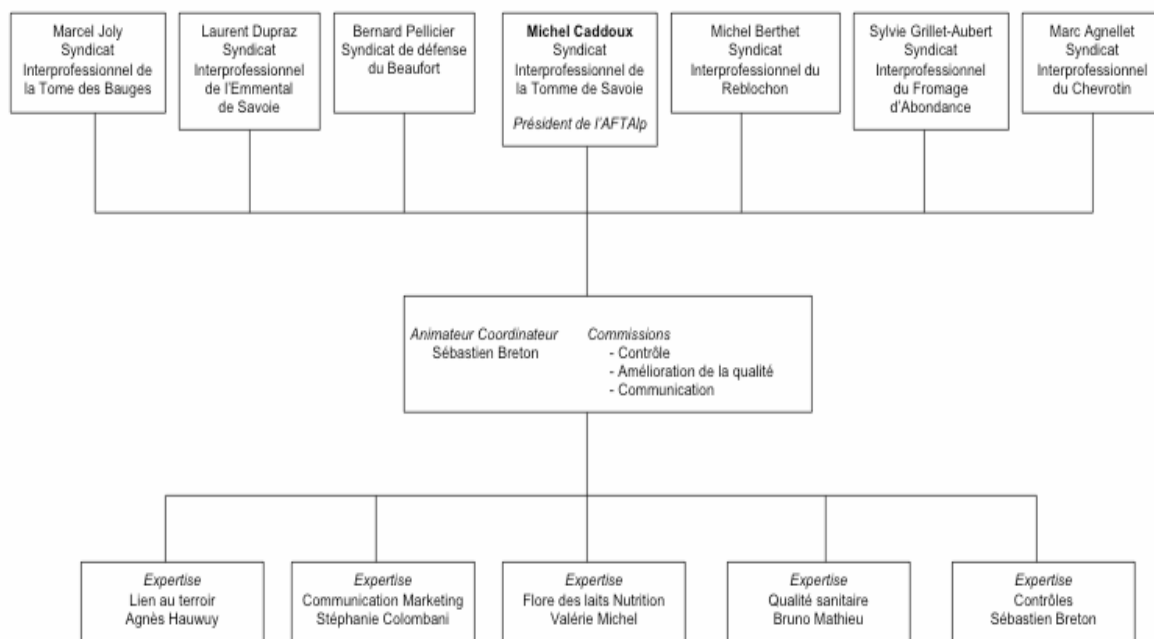
L'AFTAIP a pour vocation de fédérer les filières des 7 Fromages des Savoie et de les soutenir dans la conduite de leurs missions réglementaires. Elle apporte sa compétence et son expertise pour mener des actions communes et transversales de garantie et d'amélioration de la qualité, dans le respect des labels AOP et IGP. Elle dispose ainsi d'une réelle légitimité pour défendre les intérêts des Fromages des Savoie auprès des élus locaux, des chambres d'agriculture et des acteurs économiques.

L'AFTAIP supervise par ailleurs des travaux techniques de recherche & développement à vocation générale pour les fromages.

Elle réalise des actions de communication et représente les Fromages des Savoie lors des manifestations locales, régionales et nationales.

### B/ La force d'un réseau d'experts

Organisée en réseau, l'AFTAIP s'appuie, pour la conduite de ses missions, sur la mise en commun des moyens de ses membres ainsi que sur des organismes partenaires, composés d'experts.





Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes

BP 55  
74230 Thônes

[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)

- **Des syndicats interprofessionnels reconnus organisme de défense et de gestion (ODG) :** chaque filière de Fromages des Savoie est structurée autour d'un syndicat interprofessionnel, qui regroupe l'ensemble des opérateurs de la filière (producteurs, fromagers, affineurs...) intervenant à toutes les étapes, de la production à la vente. Chaque syndicat est reconnu par l'état pour sa mission d'intérêt général, en tant qu'organisme de défense et de gestion des signes de qualité AOP ou IGP :
  - connaissance et suivi des opérateurs
  - définition du cahier des charges
  - mise en œuvre des plans de contrôle
  - promotion collective
  - amélioration de la qualité
  - recherche, veille juridique...
- **Les organismes partenaires :** l'AFTAIP s'appuie notamment sur le SUACI Alpes du Nord (service Montagne des Chambres d'Agriculture des Savoie et de l'Isère) dont la vocation est de définir le projet de l'agriculture alpine, c'est-à-dire sa place et son rôle dans la perspective d'un développement durable des Alpes. Dans ce cadre, le SUACI conseille l'AFTAIP sur la valorisation des produits et apporte son soutien dans les domaines du marketing et de la communication. Autre partenaire, le Groupe d'intérêt scientifique Alpes Jura, qui associe des professionnels alpins, des élus, des collectivités et des scientifiques pour travailler dans une démarche de recherche & développement de l'agriculture alpine.
- Des collaborations existent avec les Chambres d'Agriculture, les services départementaux de conseil en élevage et Actilait (Institut technique sur la qualité des fromages et du lait) pour accompagner les opérateurs dans l'amélioration et le suivi de la qualité. Enfin les opérations évenementielles sont réalisées avec l'appui d'Agripromo Pays de Savoie, association de promotion des produits agro-alimentaires de Savoie.



Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes

BP 55  
74230 Thônes

[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)

## II/ Les Fromages des Savoie, tant de valeurs à partager

Les 7 Fromages des Savoie véhiculent des valeurs communes, qui fondent leur identité et leur spécificité. La dénomination « *Fromages des Savoie – sous signes de qualité AOP ou IGP* » implique pour les producteurs et les fromagers un engagement fort, au service de toute la filière : des pratiques agricoles garantissant la préservation et la valorisation de l'environnement, le maintien d'une culture montagnarde forte et d'un savoir-faire ancestral et la priorité donnée à la richesse sensorielle et nutritionnelle des fromages.

### A/ Des fromages labellisés, gage d'un niveau de qualité maximal

Les 7 Fromages des Savoie sont certifiés par cinq Appellations d'Origines Protégées (AOP) et deux Indications Géographiques Protégées (IGP). Apportant des garanties fortes aux consommateurs, ces gages témoignent d'un profond respect des valeurs liées au terroir, au savoir-faire et aux propriétés gustatives et nutritionnelles des fromages. Pour asseoir les qualités et les spécificités de chaque fromage, tout en prenant en compte les évolutions récentes, les cahiers des charges résultant des labels AOP et IGP sont régulièrement révisés.



- **L'Appellation d'Origine Protégée** : transcription européenne de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), l'AOP apporte au consommateur la garantie que les produits reconnus sont l'expression d'un lien étroit avec un terroir, en délimitant une zone géographique liée à des règles de production précises, de l'élevage des animaux à l'affinage du fromage.



- **L'Indication Géographique Protégée** : instaurée au niveau européen, l'IGP établit un cahier des charges qui garantit la provenance des produits d'une région déterminée et leur qualité, en établissant le lien avec celle-ci aux différents stades de l'élaboration du produit.

Le dispositif de gestion et de contrôle des AOP et IGP est sous la responsabilité de l'Institut National de la Qualité et de l'Origine (I.N.A.O.). Des organismes de contrôle indépendants vérifient le respect des cahiers des charges sous sa responsabilité.

### Des contrôles réguliers, à toutes les étapes de la fabrication

Pour garantir la qualité des produits et le respect des cahiers des charges imposés par les certifications AOP et IGP, des contrôles réguliers sont réalisés auprès des membres de la filière, à tous les stades de la production. Pour apporter les meilleures garanties au consommateur, ces contrôles sont soumis à la norme européenne 45 011 qui garantit leur impartialité et leur fiabilité. Cela se traduit par un contrôle indépendant (organisme certificateur) et des actions fortes, de la démarche pédagogique à la sanction. Depuis 3 ans, une démarche d'accompagnement (appelée démarche de progrès) est engagée par les producteurs des Fromages des Savoie. Il s'agit d'un audit complet de chaque exploitation : respect du cahier des charges produit, traçabilité des pratiques, préservation de l'environnement, mise en œuvre des règles de sécurité...



Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes

BP 55  
74230 Thônes

[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)

En conduisant cette démarche, les producteurs se sont placés en précurseurs, en anticipant la réforme du contrôle de la qualité et de l'origine instaurée par une nouvelle loi d'orientation agricole. Cette réforme est entrée complètement en vigueur en juillet 2008. Destinée à mieux prendre en compte les attentes des consommateurs, cette nouvelle loi impose des suivis et des contrôles réguliers des opérateurs de la filière, en contrôle interne (ODG) et en contrôle externe par des organismes habilités. Les productions fromagères sont soumises à un examen organoleptique régulier. Une commission composée d'experts du fromage (techniciens, consommateurs, distributeurs, opérateurs) évalue les fromages sur différents critères afin de les déclarer conformes à chaque signe de qualité.

---

### ***L'expertise***

Depuis plusieurs années, l'AFTAIP établit un cahier des charges sur les aliments donnés aux vaches en complément des fourrages. Il a pour objet de faciliter le travail des éleveurs dans le choix des aliments complémentaires en s'assurant de la traçabilité et de la qualité des matières premières. Pour cela leur teneur en O.G.M. est contrôlée pour garantir leur absence dans l'alimentation des animaux, ainsi que celle d'autres éléments qui pourraient présenter des risques techniques ou sanitaires.

*Réf : Le cahier des charges « aliments du bétail – fromages de Savoie »  
AFTAIP Sébastien Breton – Chambres d'Agriculture de Savoie et Haute-Savoie*



## **B/ Un environnement préservé et valorisé, au service de la qualité des Fromages des Savoie**

Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes

BP 55  
74230 Thônes

[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)

Les territoires des Savoie disposent d'une formidable diversité de ressources. Les pâturages d'altitude et les races laitières offrent une richesse naturelle exceptionnelle, qui confère aux Fromages des Savoie leur spécificité.

Bénéficiaires de cet espace naturel privilégié, les acteurs des filières fromagères en sont aussi les garants. Par des pratiques adaptées au milieu, ils contribuent à une gestion responsable de l'environnement, dans une démarche de développement durable.

Ainsi, les choix des AOP et IGP de Savoie de privilégier les pâturages et de nourrir d'herbe les races laitières participent à la non-intensification de l'agriculture et à l'entretien d'espaces sensibles que sont les pelouses de montagne et les prairies humides des Savoie. Le maintien de paysages ouverts contribue en outre à la diminution des risques d'avalanches et à l'entretien des pistes de ski.

Preuve de l'attachement des producteurs à des pratiques respectueuses de la montagne, le Prix Maxime Viallet récompense des pratiques d'excellence mises en œuvre par les agriculteurs : gestion du personnel, ouverture des exploitations au public, transformation fromagère. Décerné tous les 3 ans, il valorise les bonnes pratiques de l'alpage en zone AOP Beaufort : Tarentaise, Maurienne, Beaufortain. La dernière édition s'est déroulée à l'été 2007.

### **Les pâturages d'altitude au cœur de l'alimentation des races laitières**

Sur les pays de Savoie, 90 % de la surface agricole (soit 310 000 ha) sont en herbe, les prairies constituant ainsi le trésor caché de ce territoire. Parmi ces 310 000 ha, on compte 220 000 ha d'alpages, vastes espaces naturels destinés à la pâture des troupeaux.

Pour répondre aux cahiers des charges définis par les labels AOP et IGP, les races laitières (vaches et chèvres) qui vont fournir le lait des Fromages des Savoie doivent se nourrir prioritairement de l'herbe présente sur ces pâturages d'altitude. En effet, le relief accidenté, le climat particulier et l'altitude (jusqu'à 2 500 m) donnent une végétation spécifique, qui confère au lait des caractéristiques particulières.

Si ces vastes espaces naturels constituent une richesse, ils impliquent également de nombreuses contraintes. Pour parvenir à gérer les ressources d'herbe au rythme des saisons, les montagnards et les races laitières ont dû s'adapter à ces spécificités.

### **Des races laitières « tout terrain »**

Les races laitières de vaches et de chèvres sont élevées et nourries selon un cahier des charges très précis, spécifique à chaque fromage. Ainsi, les proportions minimales d'alimentation en herbe fraîche et en foin sont définies. L'achat de foin à l'extérieur de la zone Savoie ainsi que le recours à des aliments complémentaires sont limités et strictement réglementés.

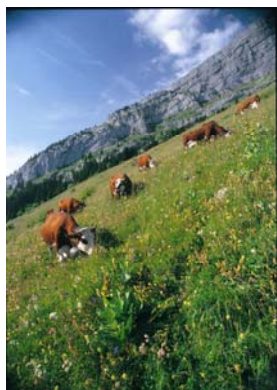
Par ailleurs, bien que la réglementation générale ne l'impose pas, les producteurs s'interdisent l'utilisation de toute nourriture OGM, dans le souci constant de mettre en œuvre de bonnes pratiques agricoles.



Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes

BP 55  
74230 Thônes

[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)



- **Les vaches** : l'Abondance, la Tarine (originaires des Pays de Savoie) et la Montbéliarde (Jura) sont particulièrement adaptées aux zones de montagne et aux variations de température. Leur facilité à gravir des dénivelés importants ne s'explique pas uniquement par leur prédisposition génétique : les veaux sont éduqués dès le plus jeune âge à gravir des pentes de plus en plus raides. Leur nombre est évalué entre 80 000 et 90 000.
- **Les chèvres** : la reine incontestée des alpages de Savoie est l'Alpine. On en compte 12 000 têtes.

### *L'expertise :*

#### **La biodiversité florale ou microbienne : un atout pour la fabrication fromagère en Pays de Savoie**

Dans leur activité de production, les agriculteurs et les fromagers de Savoie sont confrontés quotidiennement à l'utilisation et à la gestion de la biodiversité, qu'elle soit florale ou microbienne :

- En alpage, les alpagistes utilisent une forte diversité de la végétation (résultant des conditions géologiques et climatiques et de leurs pratiques pastorales), pour organiser leur circuit de pâturage. Ils tiennent également compte de cette diversité des pelouses dans leurs pratiques fromagères.
- Lors de la fabrication du fromage de Beaufort, l'utilisation de méthodes particulières permet de s'affranchir des ferments du commerce, en « cultivant » la diversité microbienne des fromageries.

*Réf : Contribution d'Agnès Hauwuy et Philippe Fleury (GIS Alpes du Nord) à la Conférence Internationale Biodiversité : Science et gouvernance - Paris, 24-28 janvier 2005*

#### **Influence de la qualité des fourrages sur la texture et la saveur des fromages**

Plusieurs essais récents ont mis en évidence un effet de la composition botanique des fourrages ingérés par les vaches laitières sur la texture et la saveur des fromages. Ces différents effets sont dus à la présence dans le lait de molécules ou de structures issues directement de l'alimentation (carotènes, terpènes) ou produites par l'animal (plasmine, acides gras, structure des micelles de la caséine) en raison de ses caractéristiques génétiques ou physiologiques ou sous l'effet d'une alimentation spécifique.

*Réf : Facteurs de production et qualité sensorielle des fromages - extrait de l'article de J.B. COULON, A. DELACROIX-BUCHET, B. MARTIN, A. PIRISI dans Productions Animales (INRA) – avril 2005*



Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes

BP 55  
74230 Thônes

[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)

## C/ Le reflet d'une culture montagnarde et d'un savoir-faire

### Le lait cru, matière première des Fromages des Savoie

L'une des spécificités majeures des Fromages des Savoie est la fabrication à base de lait cru, c'est-à-dire que le lait ne subit aucun traitement avant sa transformation. Travailler au lait cru permet de conserver les flores microbiennes présentes naturellement dans le lait : plusieurs dizaines d'espèces bactériennes vont ainsi participer à établir les caractéristiques sensorielles et nutritionnelles des Fromages des Savoie, qui seront développées lors des étapes de salage et d'affinage.

L'utilisation du lait cru, produit riche et complexe, fait aujourd'hui figure d'exception dans la production fromagère. Il implique un suivi sanitaire rigoureux, l'affinage étant le seul mode de conservation autorisé.

### Un savoir-faire transmis de génération en génération

Pour répondre aux cahiers des charges imposés par les labels de qualité, la fabrication des Fromages des Savoie est soumise au strict respect des méthodes de fabrication nées de pratiques ancestrales et à l'utilisation de matériaux traditionnels.

Ainsi, tous les Fromages des Savoie sont des pâtes pressées, ce qui signifie que le caillé est pressé au moment du moulage, afin d'éliminer le maximum de lactosérum (liquide jaune pâle restant après la coagulation du lait).



On distingue ainsi :

- Les pâtes pressées non cuites (Tome des Bauges, Tomme de Savoie, Chevrotin et Reblochon de Savoie), qui doivent être consommées rapidement.
- Les pâtes pressées semi-cuites (Abondance) et cuites (Beaufort et Emmental de Savoie), qui peuvent être conservées plusieurs mois, d'où l'appellation de « fromages de garde ».

### La filière : une organisation collective

La production des Fromages des Savoie est structurée par une organisation professionnelle collective, source de valeur ajoutée. Elle regroupe l'ensemble des acteurs impliqués dans la fabrication des fromages :

- les éleveurs, producteurs de lait.
- les fromagers : fermiers, artisans, coopératives et entreprises.
- les affineurs.

Une fois le lait recueilli, la fabrication des fromages se fait en ateliers, très différents par leur taille et leur structure :

- **à la ferme (fromage fermier)** : l'éleveur transforme lui-même le lait de son troupeau en fromage. L'affinage pourra être assuré directement par lui ou par un affineur.
- **en atelier collectif** : le lait est collecté dans les fermes, puis transformé dans un atelier collectif, géré par une coopérative ou un artisan (PME), et plus rarement en Savoie dans quelques entreprises privées.



Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes

BP 55  
74230 Thônes

[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)

La production fromagère des Savoie représente un poids culturel et économique indéniable. Ce sont plus de 2 000 producteurs de lait pour 325 millions de kg de lait (dont 80 % transformé sous signe de qualité), 60 fromageries collectives et plus de 340 ateliers fermiers ou en alpage. La quantité de lait produit est négligeable par rapport à l'ensemble de la France : elle représente 1,5 % de la production nationale de lait, mais 15 % de la production de fromages A.O.C. et I.G.P. de France. 32 000 tonnes de fromage sous signes de qualité sont produites chaque année en Pays de Savoie.

### ***L'expertise***

#### ***Des programmes de suivi de la qualité sanitaire exemplaires***

La fabrication des fromages à partir du lait cru suppose des soins attentifs tout au long du processus de fabrication. Au-delà des analyses sur les fromages réalisées par chaque entreprise, plus de 54 000 analyses sont réalisées par an sur les laits de chaque producteur pour suivre la qualité sanitaire (staphylocoques, listéria). Ces analyses de suivi permettent d'engager des actions correctives dans les exploitations dès que nécessaire. Ainsi en moyenne 550 actions d'accompagnement en exploitation par an sont réalisées. Chez les fromagers (fruitières, entreprises et producteurs fermiers), plus de 2 700 visites techniques annuelles sont effectuées par les techniciens des syndicats pour l'amélioration de la qualité (sanitaire et sensorielle), en plus des actions de surveillance de chaque opérateur.

*Réf : PROST (staphylocoques) et ARALIS (listéria) – Valérie Michel, animatrice des programmes de suivi sanitaire chez les producteurs de lait – Bruno Mathieu, responsable recherche et qualité sanitaire du Syndicat Interprofessionnel du Reblochon, animateur de la cellule de veille sanitaire, expert qualité sanitaire pour l'AFTAIP*

#### ***Les A.O.C. dans le développement***

- Un prix du lait potentiellement plus élevé. Dans un système AOC, la rémunération des producteurs constitue en principe une préoccupation centrale. A l'échelle nationale, les études montrent une valorisation du prix du lait AOC de 20% supérieure au prix du conventionnel.
- Un atout commercial pour les distributeurs. L'observation des tonnages dans les années qui suivent l'obtention de l'AOC montre une augmentation quasi-systématique des ventes, preuve qu'il existe une demande spécifique pour ces produits, considérés différemment par les distributeurs.
- Un rempart face à la pression foncière. Face à un contexte foncier souvent défavorable à l'élevage (croissance urbaine, grandes cultures), la présence d'une appellation peut constituer un atout dans la préservation de l'activité notamment en infléchissant les stratégies individuelles de chaque opérateur au profit de l'intérêt collectif. La contribution de l'AOC demeure malgré tout modeste, tant les enjeux économiques sont considérables, et sans commune mesure avec la production laitière et fromagère.

*Réf : Les A.O.C. dans le développement territorial, thèse de Julien Fraissignes septembre 2007*



## D/ Des qualités sensorielles et nutritionnelles exceptionnelles

### Naturellement bons

Façonnés en montagne, les Fromages des Savoie portent en eux les goûts et les caractères de leur région. La diversité des territoires dont ils sont issus, ainsi que la transformation du lait cru, leur confèrent des propriétés gustatives et culinaires très diversifiées, synonymes de richesse. Ces fromages se prêtent à tous les modes de consommation :



- A la fin du repas, avec un plateau de choix : chèvre ou vache, pâte moelleuse ou ferme, goût prononcé ou doux...
- A tout moment de la journée et toute l'année : au goûter pour les enfants, en pique-nique, à l'apéritif ou en sandwich.
- En cuisine, dans des plats traditionnels (tartiflette, fondue savoyarde, berthoud...) mais aussi dans des recettes plus imaginatives qui révèlent une gastronomie de terroir inventive et novatrice.

### Naturellement sains

Confectionnés à base de lait cru, les Fromages des Savoie possèdent des qualités nutritionnelles indéniables. Leur apport en calcium, protéines, minéraux, vitamines et acides gras essentiels leur confère une place de choix dans l'alimentation.

- **Le calcium** : à titre d'exemple, la consommation d'une portion de 30 g de fromage à pâte pressée cuite (Emmental de Savoie, Beaufort) couvre jusqu'à la moitié des besoins quotidiens en calcium en fonction de l'âge.
- **Les acides aminés** : les protéines de lait, facilement assimilables, contiennent les 9 acides aminés indispensables à l'homme et non fabriqués par l'organisme.
- **Les acides gras** : la richesse en matières grasses des fromages apporte à l'organisme les acides gras bénéfiques pour la santé et indispensables en tant que source d'énergie, pour le maintien des structures membranaires des cellules et le bon fonctionnement du système nerveux. Les acides gras transportent la vitamine A (fondamentale pour la vision) et la vitamine D (indispensable pour l'assimilation du calcium).

En raison de l'alimentation à base d'herbe des races laitières, les Fromages des Savoie se caractérisent par une forte teneur en acides gras insaturés, et principalement en acide oléique (l'acide gras de l'huile d'olive), réputé pour son effet neutre sur l'appareil cardio-vasculaire.

#### *Du changement sur les étiquettes : la teneur réelle en matières grasses*

Depuis un décret du 27 avril 2007, la teneur en matières grasses des fromages doit s'exprimer par rapport au poids total du produit, comme c'est le cas pour tous les autres aliments. Ainsi, un fromage blanc anciennement étiqueté à 40 % devient un fromage blanc à 7,5 %. Un fromage à pâte dure, tel l'Emmental de Savoie, auparavant étiqueté à 45 %, affichera une teneur en matières grasses de 27,9 %.



Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes  
BP 55  
74230 Thônes  
[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)

### **L'expertise :**

#### **Qualités sensorielles des fromages liées aux pratiques d'élevage**

La composition des communautés microbiennes des fromages au lait cru intervient dans l'élaboration de leurs caractéristiques sensorielles. Ainsi, les fromages de type pâte pressée cuite, fabriqués au lait cru et présentant des niveaux élevés de flores microbiennes, ont une saveur plus prononcée que ceux fabriqués avec du lait pasteurisé ou microfiltré avec un ensemencement simplifié.

*Montel M.C., Beuvier E., Hauwuy A., 2003. Pratiques d'élevage, microflore du lait et qualité des produits laitiers. INRA Prod. Anim., 16, 279-282*  
[www.inra.fr/productions-animales/](http://www.inra.fr/productions-animales/)

#### **Intérêt nutritionnel des fromages**

Les teneurs moyennes en composés d'intérêt nutritionnel des fromages analysés indiquent que la consommation d'une portion de fromage par jour (40 grammes : quantité moyenne journalière de fromages affinés consommée en France par habitant en 2002) contribue de manière non négligeable aux apports journaliers recommandés. Pour certains composés, cette contribution est comparable à ce que peut apporter un bol de lait.

#### **Composés nutritionnels**

Contribution aux ANC d'un homme adulte/jour	Acides gras saturés totaux	Acide gras insaturé exemple de l'acide linoléique (oméga 3)	Vitamine A
Abondance (1 portion - 40 g)	44 % (36 - 50 %)	5,4 % (2,9 - 8,9 %)	8,3 % (3,5 - 19,6 %)
Tomme de Savoie (1 portion - 40 g)	39 % (29 - 48 %)	4,7 % (2,0 - 10,3 %)	9,5 % (4,7 - 16,0 %)
Lait entier cru * (1 bol de 300 ml)	34 %	0,8 %	17 %

ANC : Apports nutritionnels conseillés

Réf : Composante nutritionnelle des laits et des fromages – Valérie MICHEL  
Ateliers du GIS Alpes du Nord - 2004 <http://www.inra.fr/productions-animales/>



Association  
des Fromages  
Traditionnels  
des Alpes savoyardes

BP 55  
74230 Thônes

[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)

### III/ Les Fromages des Savoie en représentation

Tout au long de l'année, l'AFTAIP mène des actions de valorisation des Fromages des Savoie auprès des consommateurs (habitants des Savoie et touristes), des commerçants, des distributeurs, des restaurateurs et des scolaires. Complémentaires et définies en partenariat avec les sept syndicats membres, ces actions visent à promouvoir les valeurs véhiculées par les Fromages des Savoie.

#### A/ Des partenariats avec les écoles primaires et les restaurateurs

Depuis plusieurs années déjà, l'AFTAIP intervient ponctuellement auprès des écoles primaires pour des animations autour des fromages. Au cours de l'année 2008, ce partenariat s'est concrétisé autour d'un vrai projet pédagogique, monté en collaboration avec les enseignants. En cohérence avec les programmes des classes de CE2, CM1 et CM2, un dossier pédagogique et des ateliers de découverte sont proposés, sur des thèmes comme la nutrition, la culture régionale et le développement durable.

L'AFTAIP accompagne également les restaurateurs dans leurs achats et la valorisation des Fromages des Savoie auprès de leurs clients. Sur la base d'une étude sur les besoins des restaurateurs réalisée à l'été 2007, 2 000 d'entre eux ont reçu en 2008 un argumentaire sur l'utilisation des fromages de Savoie. Il ont également la possibilité de recevoir de nombreux supports.

#### B/ Les rendez-vous 2009 de l'AFTAIP

En collaboration avec Agripromo Savoie, l'AFTAIP participe à différentes manifestations régionales et nationales. Elle organise également en propre certains événements.

- **Les Championnats du Monde de ski à Val d'Isère**  
du 2 au 14 février 2009
- **Le Salon de l'Agriculture de Paris (Porte de Versailles)**  
du 21 février au 1<sup>er</sup> mars 2009
- **Les Journées de l'Alpage à Megève**  
du 26 au 28 avril 2009
- **Lancement de la saison estivale des Itinéraires des Fromages de Savoie** (réseau de sites qui proposent tout au long de l'année la découverte des ateliers de fabrication de 50 producteurs adhérents à une charte de qualité. Ils se déroulent en Pays de Savoie) - juin 2009
- **Fête des Fromages de Savoie à Abondance**  
12 juillet 2009
- **Participation à de nombreuses manifestations régionales autour des fromages, de la gastronomie – été et automne 2009**
- **Descente des Alpagnes à Annecy - octobre 2009**
- **Concours From'Art 2009** : 3<sup>ème</sup> édition d'un concours artistique sur l'image des Fromages des Savoie – lancement début de l'été jusqu'au 31 décembre 2009.



Parallèlement, le site Internet de l'AFTAIP [www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr) constitue un vecteur important d'informations à destination du grand public et des professionnels.